



Menu de Banquetes Bodas

Entradas y ensaladas

Ensalada de espinaca y betabel con nueces caramelizadas, jícama, tomate baby, queso azul, mousseline de elote dulce y aliño de tequila-limón

Ensalada caprese con pesto rustico, piñones tostados, parmesano rasurado y reducción de vino tinto

Sopas y cremas

Sopa de tortilla con aguacate, guajillo frito, queso panela, crema y tortilla frita

Bisque de langosta al brandy acompañada con croton al ajo

Platos fuertes

Filete de pescado a la veracruzana, arroz al vapor, quelites mexicanos y camote frito

Pechuga de pollo rellena de flor de calabaza y queso de cabra, puré de elote, zanahoria, brócoli y salsa cremosa de cilantro

Filete de res con mantequilla de foie gras en salsa de hongos silvestres con papa al gratín y vegetales al tomillo

Postres

Pastel doble chocolate con frutos rojos y teja de chocolate blanco

Panacotta de mango al ron con coulis de kiwi y fresa

Pastel de queso con mermelada de limón y sopa de frambuesas